

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 02.10.2023

АКТ №

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ : ЖК «Нуржанова А.К»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Б.Ж.Андержанова -Қамқоршылық кеңесінің төрайымы;

Р.Султан - ата-ана;

Г.О.Ахметова - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;

Айсанова А.А- Мектепшілік кәсіподақ ұйымының төрайымы

В.С.Экштеин-педагог -психолог;

**Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		✓		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		✓		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				

"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем водоотведения		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем отопления		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем освещения		✓		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		✓		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				

Қоймалар /Склады

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		✓		

Тоңазытқыштар /Холодильники

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		

Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		✓		
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение		✓		

личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		✓		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		✓		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/ Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/ Срок реализации поступившей продукции		✓		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		

Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓		
Ведомость орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы/ Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		✓		
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
Дәретхана/Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы,		✓		

арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)	✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки	✓		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки	✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	✓		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки	✓		
Қорытынды /Итого	олымын		

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Б.Ж.Андержанова Сегорня, т.е. 02 октябры 2023г. мной и членами Бюджетной комиссии был проведен рейд в пищеблок, выявлены нарушения, был составлен протокол и при этом рекомендую докладывать в журнал Комиссии т.к. не хватало некоторых средств
2) ошибки раздать во время приема пищи, а не уносить в кабинет.

Р.Султан Сегорня 02.10.23. ч. был в составе Бюджет.ком. проведен осмотр пищеблока и выявлены нарушения, составлен протокол.

Г.О.Ахметова 02.10.2023г. мной в качестве члена Бюджетной комиссии был проведен рейд в столовой. Проверены состояние содержания продуктов в складах, чехлах, на складе.
Рекомендуется кн.рук-ми проверить беседу на кн.часов, переменах о том же приеме гер.бл.тор, способствовать тому, чтобы дети ели до конца.

В.С.Экштеин 02.10.2023 иш б в качестве члена фракции комиссии был проведен раб в столовой. Проверены составлены лицебные качество диз, проб участие ся в реклам питание. Надлежащие удовлетворения раб работу сотрудников столовой.

А.А.Айсанова

02.10.2023, как член брокеранской комиссии, я проверила составление питание мак. бюдж. Смело накры важные заранее, составлены услуги состав качество уч-ки мак. Клиент потреб состав в лицебных хранение продуктов в удовлетворительном состоянии, все высшая данные друзья, но их разраб потом в классе!

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

[Signature] Б.Ж.Андержанова
[Signature] Р.Султан
[Signature] Г.О.Ахметова
[Signature] В.С.Экштеин
[Signature] А.А.Айсанова

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым/

С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой: [Signature] Б.К.Сабырова

Мектеп директоры /Директор школы: [Signature] А. Сегізбай



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

2023 жылғы 11 қыркүйек № 7224/8
Астана қаласы

**2023-2024 оқу жылына арналған
Бракераждық комиссия
тағайындау туралы**

Тамақтану сапасы мен ұйымдастыруды бақылауды қамтамасыз ету мақсатында
БҰЙЫРАМЫН:

1. Төмендегі құрамда бракераждық комиссия құрамы бекітілсін:

- Б.Ж.Андержанова – Қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
- А.Б.Ахметбекова – Қамқоршылық кеңесі ;
- А.Е.Султанбекова – ата-ана
- А.С.Сыздыкова – ата-ана
- С.А. Айткалиева – ата-ана
- Б.К.Курсанова– директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Г.О.Ахметова – директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Б.А.Карбаева – директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Г.Ж.Байзулда – директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
- З.К.Баймуханова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- В.С.Экштейн – педагог - психолог
- А.А.Тогызбаева – әлеуметтік педагог
- А.А.Айсанова – мектепшілік кәсіподақ ұйымының төрағасы.
- А.Н.Шанбаева– медбике
- Н.К.Манап – медбике

2. Бракераж комиссиясының мүшелері асхана жұмысының дұрыс орындалуын төмендегі талаптар бойынша қадағаласын:

- даярлаған астың сапасы;
- асхана бөлмесінің тазалығы;
- тағам мөлшері;
- тамақтану графигінің сақталуы;
- тағам өнімдерінің құжаттары;
- тәуліктік және бақылау мезгілін болуы;
- асханадағы мұғалімдер кезекшілік бақылау.

3. Бракераж комиссиясының мүшелері тексеру қорытындысын бракераж журналына күнделікті жазып отырсын.

4. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалауды өз құзырыма қалдырамын.

Директор



А. Сегізбай